



Я СОЗДАЛ ЛИНЕЙКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ
БАРНОГО КАЧЕСТВА!

ИЗУЧИТЕ СОЦИАЛЬНЫ...



An obsessive cocktail nerd's
guide to delicious drinks.

Подпишитесь на
обновления!



Поиск...

Рецепты

Праздники

Основы коктейля

Социальный час Коктейли

Магазин

Контакт

Как приготовить коктейль

Если свести к основным элементам, приготовление коктейля - это не что иное, как сочетание выпивки с несколькими другими ингредиентами и охлаждение их льдом. Фактически, основные шаги по приготовлению большинства коктейлей практически одинаковы. Вы собираете и смешиваете ингредиенты, встряхиваете или перемешиваете их со льдом и процеживаете смесь в стакан.

В то время как многие страницы "Социального часа" углубляются в более тонкие (также известные как ботаники) моменты методологии коктейлей, за которыми я призываю вас следить за кроличьей норой, насколько вам хочется на маленьких кроличьих лапках, на этой странице мы просто смотрим на общую картину. картина. В большинстве случаев именно это и потребует приготовления коктейля:



Приготовьтесь

Лучше всего собрать и подготовить все материалы, прежде чем что-либо наливать, чтобы потом за ним не охотились. Это включает в себя загон бутылок, извлечение инструментов и изготовление любых свежий цитрусовый сок или простой сироп возможно, вам понадобится, если вы не сделали ничего заранее. Обязательно имейте рядом мусорное ведро и что-нибудь, чтобы стереть любые неизбежные разливы!

Строить

Построить коктейль - значит измерить (важно!) и смешать все ингредиенты в стакан для смешивания или шейкер (конечно, исключая все газированные вещества), прежде чем добавлять лед (также важно!). Сделать это можно за несколько минут до того, как вы будете готовы подать напитки. Так что, если у вас есть минутка, сейчас самое время стереть и убрать все предметы, которые вам больше не нужны.



Микс

Пошло время! Заполните шейкер или смесительное стекло весь путь со льдом, встряхните или перемешайте в зависимости от напитка. Трястись, энергично толкайте шейкер вперед и назад на 8-10 секунд. Отдай все, что есть! Для перемешивания используйте а барсун или самое близкое, что у вас есть, и на 18-25 секунд толкните лед. Если у вас кубики льда меньшего размера, вы можете встряхивать/перемешивать немного меньше времени. Если они больше, скажем, дюйм в диаметре или около того, они будут плавиться медленнее, поэтому вы можете работать немного дольше.

Служить

Когда закончите смешивать, процедите коктейль в стакан. Это просто означает выливание из смесительного сосуда в стакан, в котором он будет подаваться (предпочтительно охлажденный) с помощью а ситечко как изображено выше, который отфильтровывает лед. Если коктейль подается на камнях - неплохо процедить свежий лед. Наконец, нанесите любые гарниры. Если для вас это не имеет значения, гарнир можно опустить, если это так чисто для визуальных. Но не пропускайте цитрусовые повороты; они имеют большое значение, и их всегда следует добавлять в любое время, когда они потребуются.

Вот так!

Ты закончил! Осталось только поставить ноги и упиваться тем первым глотком. Приветствую!

Обычные порции коктейля

Прямо, на камнях или аккуратно.

Вот некоторые основные жаргоны, используемые для описания стакана, в котором можно подавать напиток, и того, содержит ли он лед. Несомненно, многие из вас будут знакомы с этим, вы все-таки читаете коктейльный сайт.



На Скалах

"Rocks" - барный сленг для кубиков льда. Коктейль, подаваемый на камнях, означает, что его подают в луболле или "rocks glass" со льдом.



Прямо вверх

Также иногда его называют просто "вверх", это коктейль, который подают в стакане для коктейлей с ножкой, например, в бокале для купе или мартини, без льда. Манхэттен или Мартини - распространенные примеры. В отличие от всех других очков, они специально используются для коктейлей, поэтому в барах изображение бокала Мартини часто используется как символическое сокращение для "коктейлей."



Аккуратный

Это наименее используемая подача и своего рода гибрид двух других. Аккуратный означает напиток, подаваемый в стакане для камней, но без льда. Чаше потягивает один-единственный спирт без льда, как в "виски, пеат", но есть несколько коктейлей, которые традиционно подаются таким образом, в первую очередь Sazerac, который изображен выше. Однако его можно применить к любому коктейлю. Вы можете, например, заказать аккуратный манхэттен, если не хотите, чтобы он был в бокале с ножкой.

Примечание:

Имейте в виду, что эти фразы применимы только к коктейлям, которые подаются в камнях или в стаканах для коктейлей. Вы можете увидеть более широкий список распространенных видов коктейлей стеклянная посуда здесь. Например, напиток, подаваемый в стакане для хайбола, например Gin & Tonic, обычно подается по льду, но вы бы не сказали, что он подается "на rocks". Или возьмите коктейль, подаваемый на флейте с шампанским, в нем не будет льда, но он не подается "up".

Кроме того, хотя большинство коктейлей подаются обычным способом, они не кажутся скованными традициями. Это твой напиток. Вы можете приготовить любой коктейль в любом стакане, который вам нравится, со льдом или без него.

Подпишитесь на
обновления!



© 2023 tommacy.com Все права защищены
tommacy@gmail.com Бруклин, Нью-Йорк



Видж
загру